



仕様

地域：ルーマニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニオン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 深みのあるルビー色。ノーズはチェリーとブルーベリーが開き、花の要素を伴い、典型的な石灰質を背景に、ほのかなタバコ、ナツメグと少しのシナモンを含む。ドライだが、濃厚で滑らか。唾液腺を刺激する酸味、しっかりとしたストラクチャーとタンニンを持ち、上質なスパイスを伴い、ジューシーな核が包み込む。パルサミコのような風味豊かな後味が長く続き、シナモン、ナツメグ、チェリーなどのスパイスのニュアンスとほのかなミントが感じられる。この先20年は熟成するような逸品。

合う料理 鳩の胸肉（赤いプラムとピーツピュレ添え）、鴨モモ肉のパスティーリャ（プルーン、スパイス添え）、仔牛レバー（クレーム・ド・カシス、赤ワインリゾット添え）、鴨胸肉のロッシェニ風（ダークチョコレートソース、セロリピュレ添え）、仔牛リブ（アミガサタケ添え）

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニオン

畑 / 醸造方法

畑/ 醸造/ 熟成 スンブレシュティ